

Angelner Brotbacköfen



Traditionelle Lehmbacköfen in moderner Bauweise aus Meisterhand

Seit Jahrtausenden wird in allen Kulturen der Welt Brot in Lehmbacköfen hergestellt. Die Funktionsweise ist im Prinzip bei allen Öfen gleich:

Der Feuerraum ist auch gleichzeitig der Back/Garraum.

Der Ofen wird zuerst mit trockenem Reisig auf die nötige Temperatur gebracht. Nach dem Anheizen wird die Restglut mittels Schieber aus dem Ofen entfernt, der Boden ausgefegt und nach einer kurzen Wartezeit kann das Brot eingeschossen werden. Die Backzeit ist je nach Bauart in der Regel kürzer als bei herkömmlichen Haushaltsherden.

Je nach Teig zwischen 15 und 30 Minuten. Sauerteigbrote brauchen länger, da sie bei niedrigeren Temperaturen gebacken werden.



Einfacher Lehmbackofen...

In diesen Öfen können natürlich auch andere Speisen hergestellt werden:
Brötchen sind innerhalb von wenigen Minuten fertig, Pizzas, Baguettes und auch Fleisch lässt sich hervorragend darin garen.
Gemüse bekommt einen unvergleichlichen Geschmack.

Es lässt sich so jedes Gericht, was Sie sonst im Haushaltsbackofen garen,
auch in den Brotbacköfen vorzüglich herstellen.

Angelter Brotbacköfen



Ofen 1 (im Bild rechts)

Brennraum aus hochwertiger Ofenschamotte
Gewölbeschamotte, Dämmung aus Perlite
Lehmverputzt, geflieste Ablagen
Tür mit Sichtfenster und Thermostat
Maße Backraum: breite 62 cm, tiefe 50 cm
incl. Ofenrohr und Klappe
betriebsfertig € 1.790,-

zuzügl. Lieferung nach vorheriger Absprache

Ofen 2 (im Bild links)

Ofen wie oben, jedoch ohne Gewölbeschamotte,
Maße Backraum: breite 40 cm, tiefe 50 cm
incl. Ofenrohr und Klappe
betriebsfertig € 999,-

zuzügl. Lieferung nach vorheriger Absprache

Unsere Öfen können individuell hergestellt werden.
Lieferung, wie auch Vor -Ort Einbau sind möglich.

Wir beraten Sie gern.

Rufen Sie uns an, oder besuchen Sie unsere Webseite www.lunso.de